

# DE GAMLAS HEMIN KÖK SJÄLVÖVERVAKNING

## Allmänt

Kommersiellt kök:	De Gamlas Hem
Adress	Rantakatu 77, 64100 Kristiinankaupunki
Chef	Marjo Mäkelä, köksansvarig. Tel:
Personal	1 köksansvarig, 1 kock, 11 fast anställda vårdare och 3 tillfälliga vårdare, städare och chef
Kökstyp:	Mat tillagas sju dagar i veckan  Frukost, lunch, eftermiddagskaffe, middag, kvällsmellanmål
Matsalsgäster:	14 boende i dygnet runt-serviceboende äter de flesta måltiderna varje dag.  Åtta boende som bor i egna hyresbostäder äter lunch varje dag och andra måltider enligt överenskommelse.  Lunch levereras till 15–25 kunders hem i en leveranslåda. Luncherna levereras av en extern person.  En del av personalen äter också frukost/lunch/middag varje dag.

## Kunder som använder måltidsservicen

Vi levererar lunchmåltider varje dag i veckan till kunder som bor hemma. Vi levererar cirka 550 måltider per månad. Maten, salladen och desserten packas i lämpliga plastbehållare som placeras i uppvärmda lådor. Varje kund har sin egen låda. Lådorna packas klockan 12.00 och hämtas av chauffören klockan 12.15.

Ett skriftligt avtal har ingåtts med varje måltidskund, som innehåller adressuppgifter och information om matallergier.

## Beskrivning av verksamheten

Mottagande av råvaror enligt följande:

Tisdag: Kespro i Vaasa levererar färska rotfrukter, grönsaker och frukt. Dessutom vissa torrvaror, mejeriprodukter och frysta livsmedel. Placeras omedelbart i kylskåp/skåp/frys.

Fredag: Kespro i Vaasa levererar färska rotfrukter, grönsaker och frukt. Även torrvaror, mejeriprodukter, frysta livsmedel, förpackat kött, kyckling och fisk. Varorna placeras omedelbart i kylskåp/skåp/frys.

Fredag Sjöblom levererar morötter varje vecka. De placeras på sin avsedda plats i kylskåpet. På sommaren levererar Carola Sandvik även paprika varannan vecka.

Varorna packas upp och kontrolleras så snart som möjligt och placeras i kylskåp, frys och torrförvaring.

Dåliga eller skadade produkter kastas bort eller returneras till leverantören. En reklamation görs.

I lagerlokaler flyttas äldre varor, om sådana finns, alltid framåt och nya produkter placeras längst bak. Detta säkerställer att äldre produkter används först.

Kökspersonalen tar emot produkterna och placerar dem på sina platser med hjälp av en städare.

## Livsmedelsförvaring

Köket har två kylskåp, en frys, ett litet torrförråd och ett kylskåp med en liten kylskåpsdel under. Matsalen har två stora frysboxar och ett stort torrförråd. Det finns ytterligare tre kylskåp i korridoren bredvid köket.

Torrmatsrummet i köket används för förvaring av kryddor, ägg, lök, såsbaser etc. Det är ett så kallat manuellt förråd. Det stora torrförrådet i matsalen används för att förvara juice, öppnade mjöl- och spannmålsförpackningar, öppnade konserver, dessertbaser, kaffe, socker etc.

Temperaturen i kylskåp och frysar mäts varje vecka och registreras. Temperaturkravet för kylskåp är 5–6 grader Celsius och för frysar minst -18 grader Celsius.

Kylskåp nr 2 används för förvaring av charkuterier, ost, öppnade burkar och glasburkar samt kött som ska tillagas under de kommande dagarna.

Kylskåp nr 1 används för förvaring av färska grönsaker och rotfrukter. Kylskåp nr 3 används för förvaring av mejeriprodukter och frukt. Kylskåp nr 4 används för förvaring av mejeriprodukter.

Kylskåp nr 5 används för att förvara öppnade förpackningar som sylt, gurksallad, rödbetskubbar, smör etc. Personalens snacks förvaras också i detta kylskåp.

Köksfrys

- Öppnade påsar med bär och grönsaker på den översta hyllan
2. små mängder färdiglagad mat, kött och matprover på hyllan
3. på hyllan: bullar, bröd, kött

4. bröd, små mängder färdiglagad mat på hyllan

5. bröd, små mängder färdiglagad mat på

hyllan Fryskistan innehåller kött, bär, frysta grönsaker och bakverk.

## **Matlagningsutrustning**

Tillagning och matlagning

Råvarorna till salladerna tvättas och skärs med kniv på en skärbräda avsedd för grönsaker eller med en grönsaksskärare samma dag som de serveras.

Smörgåsar görs samma dag som de serveras. Bröd har också sin egen skärbräda.

Köket erbjuder hemlagad mat, som huvudsakligen tillagas samma dag som den serveras. Ibland steks köttet och kyls ned dagen före för att spara tid.

Värdinnan förbereder menyn varje vecka, som visas på anslagstavlan och på De Gamlas Hems webbplats.

Särskilda dieter beaktas efter varje kunds behov.

## **Servering**

Serveringsdisk med vattenbad och kylskåp

Värdinnan delar ut maten och vårdpersonalen bär den till de boendes bord på brickor.

Det tar cirka 10–15 minuter att dela ut och servera maten. Matens temperatur kontrolleras regelbundet för att säkerställa att den är minst 60 grader Celsius.

Måltider som tas med utanför lokalen packas i individuella aluminiumbehållare och plastlådor och placeras sedan i uppvärmda lådor, en för varje kund.

## **Disk och städning**

Det finns en diskmaskin i köket. Värdinnan/kocken och ibland städaren eller vårdaren sköter disk och städning efter lunchen. På helgerna sköter värdinnan/kocken/vårdaren disken. En separat städplan har upprättats.

## **Avfallshantering**

Köket har två soptunnor för brännbart avfall, som tas till avfallsrummet 1–2 gånger om dagen. Köket har också separata soptunnor för organiskt avfall och plastavfall. Det finns separata soptunnor för metall- och glasavfall

behållare i avfallsrummet. Varje dag vägs det organiska avfallet från matsalen och köket separat på vågar som köpts in för detta ändamål. Mängderna registreras.

## **Personlig hygien**

Kökspersonalen har kläder och arbetsskor som köpts in för köksbruk. Engångshandskar finns tillgängliga vid behov.

Handtvättplatsen är utrustad med handtvål, desinfektionsmedel och engångshanddukar.

Klockor, smycken och ringar måste tas av när man arbetar i köket. Naglarna måste hållas korta och nagellack får inte användas.

Hygicult-prover tas också från köket 3–4 gånger om året. Resultaten av proverna dokumenteras.

## **Kundklagomål**

Alla klagomål från kunder tas på allvar. Om ett klagomål är berättigat utreds ärendet och nödvändiga åtgärder vidtas.

## **Problemsituationer**

Om det finns misstanke om att maten har blivit dålig

- får detta inte döljas
- serveringen måste avbrytas
- ett prov av maten måste tas och kylas
- kökschefen måste underrätta hälsoinspektören

## **Skadedjursbekämpning**

Om det till exempel dyker upp myror i köket måste de bekämpas med lämpliga bekämpningsmetoder, till exempel myrfällor.

## **Uppdatering av självkontrollplanen**

Planen ses över årligen och vid varje förändring.

En pappersversion av självkontrollplanen förvaras i köket. Planen finns också på ett minneskort.

Kristiinankaupunki, 1 februari 2026

Marjo Mäkelä